

《预制菜 海鲈鱼丸（征求意见稿）》 编制说明

标准起草组
二〇二五年十月

《预制菜 海鲈鱼丸（征求意见稿）》 编制说明

一、任务来源

本标准来源于珠海市标准化协会立项的标准项目。根据协会相关要求，并依据《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》，制定本标准《预制菜 海鲈鱼丸》。

本标准由珠海市标准化协会提出并组织相关单位起草。

二、制定标准的必要性和目的

（一）制定标准的必要性

近年来，国家和地方政府高度重视预制菜产业发展。国家层面，2024年3月市场监督管理总局等六部门联合发布《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》（国市监食生发〔2024〕27号），明确了预制菜范围并强调标准体系建设的重要性。省级层面，广东省政府出台《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》（粤府办〔2022〕10号），为全省预制菜产业发展指明方向。市级层面，珠海市人民政府办公室印发《加快推进珠海市预制菜产业高质量发展若干措施》（珠府办〔2022〕14号），明确提出“推动预制菜全产业链标准体系建设，鼓励企业、社会团体制定一批企

业标准、团体标准、地方标准”，并特别强调要“深耕白蕉海鲈等珠海特色农产品，加强品牌宣传推广，树立一批知名的预制菜品牌”。该政策为海鲈鱼丸预制菜团体标准的制定提供了直接政策支持，符合珠海市打造“质量安全、绿色健康、优势明显的预制菜特色产业高地”的战略目标。

珠海斗门区是全国最大的海鲈养殖与加工产区，2011年获得“中国海鲈之乡”称号，2019年珠海被授予“中国海鲈之都”称号，2022年10月更是通过“中国海鲈预制菜之都”评审。2023年海鲈养殖面积达3.98万亩，产量15.9万吨，占全省产量的70%、全国总产量的50%，全产业链总产值180多亿元，产业规模优势明显。制定团体标准是实施珠海市预制菜产业发展战略的重要抓手，对于实现资源整合与产业升级具有至关重要的意义。通过标准化引导，能够解决当前预制菜行业存在的产品质量参差不齐、生产工艺不规范、口味复原度不佳等问题。标准制定将进一步提升白蕉海鲈产品的附加值和品牌影响力，推动珠海预制菜产业从量的增长向质的提升转变，实现产业结构优化和价值链升级。

预制菜行业作为食品工业新兴门类，近年来呈现爆发式增长态势。据统计，2023年中国预制菜行业市场规模已达4850亿元，其中水产预制菜市场规模达1595亿元，预计到2026年将分别增长至

7490 亿元和 2576 亿元。然而，行业快速发展也带来了标准缺失和监管滞后的问题。目前市场上预制菜产品质量良莠不齐，存在使用劣质食材、生产不规范、添加剂滥用等情况。特别是水产品预制菜，由于原料特性，对加工技术、保鲜工艺和冷链运输要求更高，急需通过标准化手段规范生产过程，保障产品质量与安全。

“海鲈鱼丸”作为营养丰富、口味多样、食用方便的食品，制作工艺复杂。开发预制菜海鲈鱼丸产品，能够满足消费者对便捷性和口味还原度的双重需求。通过团体标准制定，可以规范产品原料要求、加工工艺、质量指标和包装储运条件，确保产品口感和风味的一致性，提升消费者体验，从而扩大市场接受度。

为进一步改善产业现状，《预制菜 海鲈鱼丸》团体标准的制定与实施具有重要现实意义。该标准可为海鲈鱼丸的生产和销售提供参考依据，完善海鲈标准体系。通过规范产品技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存等关键内容，有效提升产品安全性及品质稳定性，切实保障消费者权益。该标准的推广应用将有助于提升珠海预制菜产业核心竞争力及区域品牌价值。

（二）制定标准的目的

目前，预制菜行业虽已有部分标准出台，但针对海鲈鱼丸这一特色品类的标准仍属空白。《预制菜 海鲈鱼丸》团体标准的制定，

能解决以下市场痛点问题：**一是解决产品质量参差不齐的问题。**目前，由于缺乏统一标准，不同企业生产的海鲈鱼丸预制菜在原料选择、工艺参数、风味口感等方面差异较大。一些企业为降低成本，可能使用品质较差的原料或简化生产工艺，导致产品品质下降。**二是化解食品安全隐患。**食品安全是预制菜行业的重中之重，也是消费者最为关注的问题。标准通过制定严格的检验方法和检验规则，对产品进行抽检检验。**三是改善标签标识不规范导致的信息不对称问题。**当前，一些预制菜产品的标签存在信息缺失、标注模糊等问题，消费者难以了解产品的真实情况。**四是规范包装、贮存和运输环节，减少物流损耗。**海鲈鱼丸预制菜对包装、贮存和运输条件有着较高的要求，若处理不当易导致产品变质，影响品质。

三、名称和范围

本标准名称为《预制菜 海鲈鱼丸》。

本标准规定了预制菜海鲈鱼丸的原辅料验收要求、技术要求、检验规则、标签标志、包装、运输与贮存等要求，描述了相应的检验方法，并界定了相应的术语和定义。

本文件适用于预制菜海鲈鱼丸的生产和销售。

四、标准编制原则

标准符合《中华人民共和国标准化法》，以及国家标准化管理

委员会、民政部发布的《团体标准管理规定》，标准在编制过程中，主要遵循了科学性、可操作性、规范性的原则。具体如下：

1. 科学性。标准的关键核心要素在于预制菜海鲈鱼丸的产品质量控制、标签标识和运输贮存等环节，结合鱼类预制菜产品的情况，选取最科学、最可行的理化指标作为技术要求。

2. 可操作性。标准规定了《预制菜 海鲈鱼丸》的术语和定义、原辅料验收要求、技术要求、检验规则、包装、标签标识和贮存与运输等要求，标准语言表达力求准确、精炼，条理清晰。

3. 规范性。编写格式符合 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求。

五、标准主要研制过程

本标准在立项筹备阶段，起草组在斗门区市场监管局和斗门区农业农村局的协调和支持下，召集珠海市现代农业发展中心、珠海强竞水产养殖有限公司、珠海市斗门区河口渔业研究所、珠海强竞农业有限公司、广东省海鲈协会、珠海市农产品流通协会、珠海市斗门区白蕉镇渔业协会，珠海白蕉海鲈产业中心有限公司、珠海集元水产科技有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、珠海市粤顺水产养殖有限公司、珠海容海养殖科技有限公司、珠海壹条鱼养殖科技有限公司、珠海市进才水产养殖专业合作社、珠海市海川农业

有限公司、珠海海润农业有限公司等海鲈产业集群企业就白蕉海鲈系列标准实施效果进行研讨，并在此基础上与企业进行多次沟通，最终确定本标准名称及关键技术指标。标准研制过程主要分为以下阶段：

（一）成立标准起草组，建立工作机制

2025 年 7 月，广东省珠海市质量技术监督标准与编码所联合、珠海集元水产科技有限公司、珠海市祺海水产科技有限公司、珠海壹条鱼食品科技有限公司、珠海市斗门区丰宏水产科技有限公司、珠海诚汇丰农业科技有限公司等单位共同成立了标准起草组，制定标准任务书及工作计划，明确相关要求。

（二）资料收集与实地调研

2025 年 7 月初，标准起草组根据标准制定相关要求，开展标准相关资料收集和整理，检索了有关的鱼类预制菜的国家标准、行业标准及地方标准，并对这些标准和资料进行了深入分析。

标准编制期间，先后前往珠海壹条鱼食品科技有限公司、珠海集元水产科技有限公司、珠海诚汇丰农业科技有限公司等单位进行线下沟通交流，深入了解海鲈鱼加工生产情况，在严格执行国家相关规定的基础上结合珠海本地海鲈鱼丸加工现状和实际需求，明确标准化对象及适用范围。

（三）标准编制

2025 年 8 月，标准起草组根据已确定的标准框架及大纲开展标准编写，形成标准讨论稿 1 稿。

2025 年 9 月，标准起草组针对标准讨论稿 1 稿中主要技术内容进行多次研讨，对标准中部分技术内容的表述进行讨论和确定，形成标准讨论稿 2 稿。

（四）形成征求意见稿

2025 年 10 月，标准起草组征集专家和企业的意见和建议，并进行逐条讨论，根据提出的内容进行修改，形成团体标准《预制菜海鲈鱼丸》征求意见稿。

六、标准主要内容

本标准主要内容构成为：

本标准首先对相关术语和定义进行明确，对原辅料验收要求、技术要求、检验规则、包装、标签标识和贮存与运输等不同环节明确了相关要求。

（一）范围

本标准规定了预制菜海鲈鱼丸的原辅料验收要求、技术要求、检验规则、包装、标签标识和贮存与运输等要求，描述了相应的检验方法，并界定了相应的术语和定义。

本标准适用于预制菜海鲈鱼丸的生产和销售。

（二）规范性引用文件

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测

定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB/T 39947 食品包装选择及设计

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

（三）术语和定义

本章给出了预制菜海鲈鱼丸和擂溃的术语和定义。预制菜海鲈鱼丸以海鲈鱼为主原料，淀粉、食盐、水等为辅料，经采肉、擂溃、成型、煮制、冷却、速冻或冷藏等工艺，添加或不添加其他肉制品制成的丸状鱼糜制品，其中主原料占比不低于X%；擂溃的术语和定义来源于GB/T 36193-2018 《水产品加工术语》中的10.16。

（四）原辅料验收要求

本章规定了原料鱼、辅料和食品添加剂的验收要求。

（五）技术要求

本章包括加工要求、产品感官要求、理化指标、安全指标和净含量。标准参考DB 4404/T 2《地理标志产品 白蕉海鲈》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB/T 18109《冻鱼》、NY/T 842《绿色食品 鱼》、NY/T 2976《绿色食品 冷藏、速冻调制水产品》、SB/T 10379《速冻调制食品》等文件的技术要求。结合企业生产情况，产品主要选取水分、蛋白质、脂肪、淀粉、镉、铬、甲基汞等含量作为理化指标，这些指标能反映产品新鲜程度、营养成分生产质量，便于对产品安全性的管控。

（六）检验方法

本章结合检测机构、企业的意见和建议，整理第5章相对应的食品安全国家标准、国家标准、行业标准等常见检测方法。

（七）检验规则

本章依据《速冻食品生产许可证审查细则（2006 版）》《其他水产加工品生产许可证审查细则（2006 版）》等文件，标准对组批、抽样、出厂检验、型式检验、判定规则进行相应的规定。

（八）包装、标签标识

包装应符合GB/T 39947《食品包装选择及设计》的规定、标签标识应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB/T 191《包装储运图示标志》等标准。

（九）贮存与运输

本章依据GB/T 31080《水产品冷链物流服务规范》、GB 20941《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》等文件，对产品贮存和运输条件进行相应规定，包括标识管理、出货原则、存储温度等。

（十）参考文献

本标准起草过程中参考的文件有：

GB 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》

GB/T 24616 《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》

T/ZHAS 37—2025 《盐渍金鲳鱼》

DB 4405/T 297-2022 《地理标志产品 达濠鱼丸》

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准属于产品类标准，建议作为推荐性标准予以发布。本标准的实施有助于规范海鲈鱼丸的生产和质量管理，提高产品的质量水平，促进海鲈鱼产业的规范化、可持续发展。

八、废止现行有关标准的建议

无。

九、重大意见分歧的处理经过和依据

无。

十、采标情况。（包括采用国际标准的形式、主要内容以及与国际同类标准水平的对比情况）

无。

十一、与现行法律、法规和强制性国家标准的关系

1. 与现行法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。本标准依据《食品安全法》《食品安全法实施条例》法律法规要求制定，贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》

《广东省市场监管现代化“十四五”规划》等文件的有关要求。

2. 与食品安全国家标准的关系

本标准食品各项指标均满足或严于食品安全国家标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等。

本标准的制定符合相关的法律法规的要求，并在现有的法律法规和相关标准的基础上予以细化，更具有操作性。

十二、宣贯及实施建议

1. 召开标准发布会、宣讲会，加强标准宣贯培训，同时通过网络宣传等多渠道进行宣传推广，使相关企业尽快熟悉、了解、掌握和应用本标准，促进企业按照标准要求落实生产，规范和提升自身生产管理水平。

2. 通过相关行业协会，向行业宣贯本标准，呼吁企业主动学习、遵守本标准，最终形成行业默认规则。

3. 在实践应用中不断总结经验，为标准复审收集相关应用情况。

十三、其他应予说明的事项

无。